

BadaBADOC SUMOLL 100% - 2021

- **ORIGEN:** D. O. Catalunya,
- **TIPO DE VINO:** Vino tinto,
- **ENVEJECIMIENTO:** 9 Meses in barrica 80% americana y 20% francesa
Y un mínimo tiempo de 9 meses in botella
- **COSECHA:** Manual fin de septiembre
- **CLIMA:** Mediterráneo
- **SUELO:** Calcáreo
- **EDAD DEL VIÑEDO:** 25 años
- **ALTITUD:** Más de 500 m. sobre el nivel del mar
- **PRODUCCIÓN:** 3.000 Kg/Ha
- **FERMENTACIÓN:** depósitos de inoxidable
- **UVAS:** 100% Sumoi/Sumoll
- **NOTA DE CATA:**

Apariencia: Buena capa púrpura y lágrimas abundantes.

Aroma: Aromas intensos de frutas confitadas y dulces como la Orellana, higo y membrillo, notas de frutos secos y cáscaras maduras de amapola y avellana. En segundo lugar, se aprecian las notas frescas de lavanda y picante de canela y nuez moscada.

Gusto: Tiene una entrada dulce y estructurada. Con buena acidez y un final largo y denso, buena acidez y un fuerte carácter varietal.

Temperatura de consumo: Entre 15º y 18º C.

Maridaje: Todas las carnes, pero ideal con animales del bosque y quesos.

ANALYTICAL INFORMATION:

- **ALCOHOL BY VOLUME:** 12,5 % vol
- **TOTAL ACIDITY:** 3,91 g/l ATS
- **TOTAL SULPHUR DIOXIDE:** 50 mgr/l
- **PH:** 3,31

•

